



Preisliste 2019

Pauschalpreise zzgl. Bedienung zzgl. 19% MwSt.

Empfang

Empfangsgetränke 1

Orangensaft, Sekt, Krombacher Pils vom Fass

Preise pro Person

1,90 €

Empfangsgetränke 2

Prosecco, Mai-Tai, Krombacher Pils vom Fass, Apfelsecco, Orangensaft

Preise pro Person

2,95 €

Menü

Suppe

Doppelte Kraftbrühe "Royal"
Fleischbällchen-Spargelspitzen-Eierstich

Hauptgericht

Eisbergsalat mit Mandarinenrahm
Jungschweinekräuternacken - Grilltomaten
Rinderschmorbraten - Grilltomaten
Hähnchenbrustfilet - pochierte Ananas
feine Gemüseplatte "Altländer Art"
Kartoffeln, Kroketten
Rahmsauce, Sauce Bearnaise

Dessert

Vanilleeisbombe illuminiert à la "Traumschiff"
mit heißen Sauerkirschen

Preise pro Person

20,40 €



Getränke

Getränkepauschale 1

Mineralwasser medium und still, Orangensaft, Apfelsaft,
Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,
Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Pils alkoholfrei
Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei,
Apfelsecco, Sekt, Weißwein, Rotwein, Weißherbst
Korn, Whisky, Wodka, Kirsch-Wodka

Preise pro Person

21,80 €

Getränkepauschale 2

Mineralwasser medium und still, Orangensaft, Apfelsaft,
Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,
Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Pils alkoholfrei
Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei,
Apfelsecco, Sekt, Weißwein, Rotwein, Weißherbst
Sherry, Korn, Kümmel, Whisky, Wodka, Kirsch-Wodka, Waldmeister Wodka
Bacardi, Ouzo, Ramazzotti, Gin, Havana Club, Jägermeister
Aperol, Jubiläumsaquavit, Sambuca

Preise pro Person

24,90 €



Varianten zum Austauschen oder Ergänzen

Nachfolgend finden Sie diverse Speisen, mit denen Sie Ihr Menü ergänzen oder Speisen austauschen können. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

Vorspeisen und Zwischengericht

	pro Person
<u>Salatteller "Italia"</u> Melonenschiffchen - Parmaschinken, Tomate mit Mozzarella an Salaten der Saison, Italien-Dressing und Kräuterbaguettes	2,20 €
<u>Salatteller "Südliche Toskana"</u> Räucherlachs auf Avocado an Salaten der Saison Balsamico-Dressing und Kräuterbaguettes	2,20 €
<u>Salatteller "Frische Nordseebrise"</u> Büsumer Krabben auf Avocado an Salaten der Saison mit Balsamico-Dressing und Kräuterbaguettes	5,89 €
<u>Salatteller "Barbarie"</u> Julienne von gebratener Entenbrust an Salaten der Saison mit Balsamico-Dressing und Kräuterbaguettes	4,39 €
<u>Salatteller "Mediterran"</u> Gegrillte Gambas an Salaten der Saison mit Balsamico-Dressing und Kräuterbaguettes	5,30 €
<u>Räucherlachsroulade "Malaga"</u> an Salaten der Saison mit Balsamico-Dressing und Kräuterbaguettes Senf-Dill-Honig Sauce	3,40 €
<u>Carpaccio vom Lachs</u> mit Limonen-Kräuter Olivenöl	3,70 €
<u>Zanderfilet pochiert</u> Eisbergsalat mit Zitronenrahm, Limonensorbet mit alkoholfreiem Sekt Chablisschaum und Basmati - Safranreistimbäl	4,95 €



Suppen (alternativ auch ohne Fleischbällchen)

Lauchcremesuppe

mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen

pro Person
ohne Aufpreis

Champignonrahmsuppe

mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen

ohne Aufpreis

Tomatencremesuppe

mit Fleischbällchen und Sahnehäubchen

ohne Aufpreis

Currycremesuppe

Apfelspalten und Sahnehäubchen

ohne Aufpreis

Spargelcremesuppe

Fleischbällchen und Sahnehäubchen

ohne Aufpreis

Pfifferlingrahmsuppe

Sherrysahne

ohne Aufpreis

Fleischsorten

pro Person

Schwein

Altdeutscher Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen

0,70 €

Schweinefiletbraten

1,99 €

Medaillons vom Jungschweinefilet

1,99 €

Filetmedaillons im Bacon-Mantel

2,20 €

Medaillonschnitzel

ohne Aufpreis

Kasselerrücken

ohne Aufpreis

Schweinefiletbraten im Blätterteig

2,20 €

Honigkrustenbraten

ohne Aufpreis

Rind

Roastbeef

2,99 €

Rinderfiletbraten

3,78 €

Filet Wellington

4,18 €

Tafelspitz

ohne Aufpreis

Kalbsrückenbraten

3,10 €



Geflügel

	pro Person
Truthahnsteak	ohne Aufpreis
Truthahnsteak mit Tomate Mozzarella überbacken	0,70 €
Gänsekeule	3,13 €
Gänsebrust	3,53 €
Flugentenbrust	3,53 €
Entenbraten (Brust und Keule entbeint)	3,53 €
geräucherte Puterbrust	ohne Aufpreis

Wild

Hirschkalbsrückenbraten	4,04 €
Rehrücken	Tagespreis
Wildschweinrücken	Tagespreis

Lamm

Lammrücken	4,53 €
------------	--------

Dessert

Dessert "Surprise", Stracciatella-Eis, Vanille-Eis, Mousse au Chocolate	1,20 €
Dessert "Surprise" s.o. mit Monogramm	1,60 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, Fliederbeercreude	1,70 €
Pfirsich Melba, halber pochierter Pfirsich, Vanille-Eis	0,50 €

Kaffee

Kaffee, Kaffee Hag, Tee	3,95 €
-------------------------	--------

Kuchen

Butterkuchen pro Stück	1,20 €
Butterkuchen soviel Sie mögen	3,90 €
Butterkuchen und Kirschbutterkuchen soviel Sie mögen	4,10 €
Butterkuchen und gefüllter Butterkuchen soviel Sie mögen	4,10 €

Torten

Schwarzwälderkirschtorte, Amerikatorte, Marzipannusstorte, Käsesahnetorte, Eierlikörtorte, Zitronentorte	Preis pro Torte / 16 Stück 49,50 €
--	--



Mitternachtsbuffet

Petit Buffet zur Nacht Nr. 1

Käsevariationen aus europäischen Regionen
Nüsse, Radieschen, Trauben, Oliven, Feigensenf
Doppelte Kraftbrühe "Royal", Brotkorb "Altes Land"

pro Person
3,50 €

Petit Buffet zur Nacht Nr. 2

Delikatesshäppchen von Land und Meer, Doppelte Kraftbrühe "Royal",
Tomatencremsuppe, Käsevariationen aus europäischen Regionen,
Nüsse, Radieschen, Trauben, Oliven, Feigensenf, Brotkorb "Altes Land"

7,90 €

Petit Buffet zur Nacht Nr. 3

Currywurst "to go" mit Brot
Gulaschsuppe

5,80 €

Diverses

Grundpauschale 1 bis 100 Personen

Saalmiete, Hausdekoration, Menükarten, Tischband, Kerzen, Stoffservietten,
Platzteller
1 Hotelzimmer (DZ) Gastgeber

239,17 €

Grundpauschale 2 bis 150 Personen

Saalmiete, Hausdekoration, Menükarten, Tischband, Kerzen,
1 Hotelzimmer (DZ) Gastgeber

398,17 €

Grundpauschale 3 ab 151 Personen

Saalmiete, Hausdekoration, Menükarten, Tischband, Kerzen,
1 Hotelzimmer (DZ) Gastgeber

559,17 €

Bedienung pro Stunde

16,75 €

weiße Stuhlhussen pro Stück

2,80 €

Blumendekoration laut Rechnung der Gärtnerei

variiert nach Ihrem Bedarf

Kinder unter 6 Jahren ohne Berechnung

Kinder von 7 - 14 Jahren erhalten 50 % Rabatt

Musiker erhalten 50 % Rabatt